

Cuisine internationale

Tartiflette



Spécialité de Correntin

Historique

Cette recette moderne est inspirée de la péla*. L'origine de la tartiflette est assez récente, car le plat a été inventé dans les années 1980. C'est ensuite que la recette est devenue l'un des emblèmes de la cuisine française, y compris à l'étranger.

Si vous ne connaissez pas le reblochon, il s'agit d'un fromage typique français produit en Haute-Savoie. Le reblochon a un goût de noisette persistant et il est entre autres utilisé pour la tartiflette. Si vous ne trouvez pas de reblochon dans votre épicerie locale, je vous conseille d'utiliser La Sauvagine ou le Champfleury qui sont des fromages d'ici. Cela ajoutera une touche québécoise à cette recette fabuleuse.

*Plat traditionnel savoyard à base de gratin de pommes de terre, d'oignons et de fromage.

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons
- 200 g d'oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail
- Reblochon (fromage)
- Sel et poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200 °C. Ensuite, éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer avec un torchon propre. Couper maintenant les oignons en dés.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire fondre les oignons. Lorsque les oignons sont fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer. Lorsque celles-ci sont dorées, ajouter les lardons dans la poêle.
- 3 Gratter la croûte du reblochon et le couper en deux.
- 4 Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail. Dans ce même plat, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, déposer la moitié du reblochon, puis une nouvelle couche de pommes de terre. Finalement, terminer avec le reste du reblochon.
- 5 Enfournier le tout pendant environ 20 minutes.